

JOURNAL DE LA SOCIÉTÉ STATISTIQUE DE PARIS

JSFS

Variétés

Journal de la société statistique de Paris, tome 46 (1905), p. 312-313

http://www.numdam.org/item?id=JSFS_1905__46__312_0

© Société de statistique de Paris, 1905, tous droits réservés.

L'accès aux archives de la revue « Journal de la société statistique de Paris » (<http://publications-sfds.math.cnrs.fr/index.php/J-SFdS>) implique l'accord avec les conditions générales d'utilisation (<http://www.numdam.org/conditions>). Toute utilisation commerciale ou impression systématique est constitutive d'une infraction pénale. Toute copie ou impression de ce fichier doit contenir la présente mention de copyright.

NUMDAM

Article numérisé dans le cadre du programme
Numérisation de documents anciens mathématiques
<http://www.numdam.org/>

III

VARIÉTÉS

LA SARDINE AU MAROC

LA PÊCHE MARITIME AU MAROC. — LA SARDINE

Le maghzen ne fait aucune opposition contre l'exploitation méthodique des pêches maritimes au Maroc. Aussi ces pêches se développent elles d'une façon des plus prospères.

Les pêches, dans les eaux marocaines, sont soumises aux articles du traité espagnol, signé à Madrid, le 20 novembre 1861, après la paix de Tétouan.

Aucune entrave sérieuse n'est apportée, par ce traité, à l'exercice de la pêche le long des côtes chérifiennes, de l'embouchure de l'oued Kiss au cap Juby. Mais les pêcheurs qui arrivent pour la pêche au corail doivent acquitter, au sultan, un droit annuel de 150 douras.

Les règlements contenus dans le traité de Tétouan sont applicables aux bâtiments de toutes nationalités.

On pratique, au Maroc, six genres de grandes pêches : la pêche de la sardine, du thon, du maquereau, de la bouite, des homards et langoustes, et, enfin, du poisson frais à transporter dans des viviers.

C'est surtout la pêche de la sardine, sur la côte nord du Maroc et dans les parages de Tanger, qui constitue la plus grosse exploitation.

Sur toute l'étendue de la côte nord du Maroc, on pêche la sardine de deux façons : à la senne et à l'aide de filets flottants analogues à ceux dont se servent nos pêcheurs de l'ouest de la France pour prendre la sardine de rogue.

Sur les côtes entièrement soumises, les grandes sennes sont la propriété du maghzen. Sur les côtes où se trouvent les tribus insoumises, les sennes appartiennent aux pêcheurs, ou à ces tribus.

A Tanger, le sultan possède trois sennes et trois grands canots. Ces embarcations ont 9^m,40 de longueur, 2^m,40 de largeur et 1^m,10 de hauteur à l'étrave. Elles sont montées par un patron, un second et quatre marins.

Les sennes se composent de huit nappes de filet à mailles décroissantes de 195, 135, 70, 40, 20, 15 et 5 millimètres. Ces dernières forment le fond du sac.

Les plus grandes sennes mesurent 325 mètres de longueur, les plus petites 125 mètres. Elles sont faites en fil fabriqué à Tétouan, à Fez ou à Méquinez. Les ralingues et les cordages de halage sont en palmier nain. Les sennes sont lestées avec des pierres. Elles sont soutenues par 300 à 110 flottes de liège brut.

Les plus grandes de ces sennes peuvent prendre jusqu'à 400 charges d'âne de poissons. Il ne faut pas moins de cinquante hommes pour haler le filet à terre.

Le maghzen prélève, pour les sennes tirées à terre, le tiers de la pêche. Un second tiers est pour l'équipage du canot ; enfin, le troisième tiers est pour les pêcheurs qui aident à amener le filet à terre.

Les deux premiers tiers de la pêche sont généralement vendus tout de suite, sur la plage, à des marchands de poissons. Le prix de cette vente est divisé en deux parts égales : une part revient au maghzen, l'autre aux gens du canot. Mais, sur la part du maghzen, une moitié est destinée aux réparations du canot ; la seconde moitié alimente les caisses du gouvernement marocain. On voit ainsi que le maghzen reçoit en réalité un sixième de la pêche.

Le troisième tiers du poisson pris est immédiatement partagé également entre les haleurs.

Ces haleurs ne sont pas des professionnels, ce sont des hommes quelconques, des pauvres, des estropiés, des miséreux qui trouvent dans cette aide un sérieux moyen d'existence.

Sur les côtes habitées par des tribus insoumises, le produit de la pêche se divise ainsi : un tiers pour le patron, un tiers pour l'équipage et un tiers pour les vingt-cinq gardes de la côte.

Les filets flottants, que l'on appelle des *trisses de sardines*, sont à peu près semblables à ceux employés en France. Ils mesurent de 20 à 30 mètres de longueur sur 9 mètres environ de chute. Les mailles ont 15 millimètres de largeur.

Chaque canot pêchant à la sardine possède trois de ces filets.

A Tanger, trente embarcations arabes pêchent la sardine. Leur équipage se compose de quatre matelots et un patron.

Pour faire monter la sardine et la faire donner dans le filet, on emploie une sorte de rogue artificielle composée de sardines, de bogues, de maquereaux, d'oursins écrasés et mélangés à du sable et à de l'huile. Les Arabes l'appellent *m'rara*.

On compte environ 220 jours de pêche par an.

Quand la pêche est très bonne, chaque coup de senne peut donner 100 charges d'âne. (La charge d'âne qui est, pour cette pêche, la mesure usitée chez les Arabes, peut contenir ou 4 000 grandes sardines, ou 6 000 moyennes ou 8 000 petites.) La moyenne des coups de senne est de 60 charges, au bas mot.

Sur les trois sennes du maghzen, la plupart du temps deux sont en activité et font par jour, lorsque l'état de la mer le permet, deux pêches, ce qui fait 240 charges d'âne, soit 1 440 000 sardines moyennes par jour, soit pour 229 jours 316 800 000 sardines capturées par les deux sennes.

C'est en paniers de poissons que l'on évalue la quantité de sardines prises aux filets flottants. Chaque panier contient un millier de sardines. On trouve 52 800 000 sardines moyennes capturées de cette façon chaque année.

Le total général donne donc 369 600 000 sardines prises par an par les pêcheurs marocains seulement.

Quand la pêche a été très fructueuse, la sardine se vend 2 fr. 50 le mille. Quand elle est moyenne, on la paye 7 fr. 50 le mille. Quand elle est mauvaise, son prix monte jusqu'à 25 fr. le mille.

La sardine est immédiatement salée dans des barils, puis elle est vendue au détail, de la même façon qu'en Europe.
